

Andrea Versari

Professore ordinario

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Coordinatore del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia

Curriculum vitae

Professore Ordinario AGR/15 (07/F1) insegna 'Chimica Enologica', 'Tecnica di Vinificazione' e 'Legislazione vitivinicola' ai futuri enologi ed è supervisore di studenti di dottorato (PhD) nell'ambito di tematiche chiave della filiera enologica (es. valorizzazione di sottoprodotti, cambiamento climatico, ottimizzazione di pratiche e processi, metodi di analisi) mettendo in relazione gli aspetti chimici e sensoriali con quelli tecnologici. E' membro del 'gruppo ricerca bevande' che si dedica allo studio chimico e sensoriale delle principali bevande (es. vino, succhi di frutta, tisane, tea, soft drinks, birra, etc.).

Formazione

Laureato a pieni voti in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna (1989), ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (1996). E' abilitato alla professione di Agronomo ed Enologo.

Carriera accademica - Attività didattica

Nel 2001 vince il concorso da Ricercatore universitario per il settore disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari e prende servizio presso l'Università di Bologna. Nel 2005 viene nominato Professore Associato e dal 2018 è Professore Ordinario sempre presso UniBO.

Attività scientifica

Svolge attività di ricerca principalmente nel settore enologico recandosi periodicamente all'estero:

- tre mesi presso l'Institute Experimental of Wineries, Budapest, UNGHERIA (1989): progetto vinificazioni speciali;
- sei mesi presso il Leatherhead Food Research Association, Leatherhead, INGHILTERRA (1995): progetto caratterizzazione analitica coloranti naturali;
- dodici mesi presso la McGill University, Montreal, CANADA (1997): progetto caratterizzazione enzimi per applicazioni enologiche;
- sedici mesi presso il Biotechnology Research Institute, Montreal, CANADA (1998-99): progetto enzimi innovativi;
- sei mesi presso la University of California, Davis, California, USA (2002 e 2008): progetto metodiche per l'analisi di copigmentazione e polimeri colorati nei vini rossi;
- un mese presso la Stellenbosch University, SUD AFRICA (2012) per uno studio sui tannini enologici;
- un mese presso la Pontificia Università Cattolica del Cile, CILE (2013) per uno studio sui meccanismi redox in vinificazione;
- tre mesi presso la University of Auckland, NUOVA ZELANDA (2014) per uno studio sulla valorizzazione dei sottoprodotti di vinificazione.

E' autore di oltre 150 lavori scientifici ed è stato relatore in diversi convegni internazionali.

Attività istituzionale e incarichi accademici

Coordinatore del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (dal 2016) e del Master Vintage International (dal 2014 protempore). Membro del collegio di Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari (dal 2012 al 2019). Delegato all'internazionalizzazione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari - DISTAL (dal 2015 al 2019).